

# TAPAS

<b>Aioli</b> _____		4,90
<b>Aioli sauce</b> C		
<b>Manchego Käse</b> _____		6,90
<b>mit Feigensenf</b>		
<b>Manchego cheese / fig mustard sauce</b> G K J		
<b>Eingelegte Kräuterchampignons</b> _____		6,50
<b>In der Pfanne geschwenkt</b>		
<b>Pickled mushrooms panned in the pan</b>		
<b>Pimientos de Padrón</b> _____		6,00
<b>Gebratene grüne Paprika mit grobkörnigem Salz</b>		
<b>Green paprika with salt</b>		
<b>Kartoffelspalten</b> _____		5,90
<b>mit Kräuterquark</b>		
<b>Potato wedges with herb cream</b> G		
<b>Oliven &amp; Kapern</b> _____		6,00
<b>Olives &amp; capers</b>		
<b>Gebratene Chorizo</b> _____		6,00
<b>Grilled chorizo</b>		

Zu unseren Tapas reichen wir Brot & unser hausgemachtes Kräuteröl  
Tapas are served with bread.

# STARTER



**Rote Beete Süsschen** \_\_\_\_\_ 8,90  
Ziegenkäsecrumble / Walnüsse  
Beetroot soup / goatcheesecrumble / walnuts E G J 5

**Hummer Bisque** \_\_\_\_\_ 10,90  
Riesengarnele/ Weinbrand / Sahne  
Lobster soup with gamba / brandy / cream B H G

**Gambas con Chorizo** \_\_\_\_\_ 19,90  
Riesengarnelen / Gebratene Chorizo / Schwarze Aioli  
Gambas / grilled chorizo / black aioli B H


**Rinder Carpaccio** \_\_\_\_\_ 16,90  
Rucola / Olivenöl / Parmesan / Birne / Pinienkerne  
Beef carpaccio / rocket salad / olive oil / parmesan cheese / pear / pine nuts G

**Tafelspitz** \_\_\_\_\_ 14,90  
Frankfurter Grüne Sauce / Kräuter  
Boiled Filet / frankfurter green sauce / herbs G H 5



**Starter Salat** \_\_\_\_\_ 6,90  
Saisonale Blattsalate / Balsamicodressing / Toppings  
Starter Salad / balsamic dressing / toppings J K

# HAUPTGERICHTE / MAIN COURSE

Victor's Salat Bowl  17,90

Balsamico Dressing / Toppings


Salad Bowl / balsamic / toppings J K

\* mit gratiniertem Ziegenkäse / **with gratinated goat cheese G**  19,90

\* mit Roastbeeftranchen / **with roastbeef** 26,90

\* mit Fischfiletvariation / **with fish filet D** 26,90

\* mit Maishähnchenbrust-Tranchen / **with chicken** 22,90

Victor's Pasta  17,90


Olivenöl / Rucola / Kirschtomaten / Knoblauch / Oliven / Pinienkerne / ( Parmesan)

Pasta / olive oil / cherry tomatoes / rocket salad / garlic / olives / peperoncini / parmesan cheese A

\* mit Maishähnchenbrust-Tranchen / **with chicken** 22,90

\* mit Roastbeeftranchen / **with roastbeef** 26,90

\* mit Riesengarnelen / **with gambas B H** 28,90

Victor's Vegan Falafel  18,90

Tahini Sauce / Hausgemachte Falafel / Früchte-Couscous / Salat

Vegan Falafel / tahini sauce / fruit-couscous / salad J K E

Wechselnde Pasta Empfehlung \_\_\_\_\_ Tagespreis

Auf Empfehlung der Küche, wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.

Fresh pasta, please ask the staff. A

daily price

**Zanderfilet** \_\_\_\_\_ 27,90

Nussbutterschaum / Rote Beete Püree / Drillinge

Filet of zander / nut butter / betroot puree / potatoes **D G**

**Rumpsteak aus Neuseeland** \_\_\_\_\_ 32,90

250 Gramm mit Kräuterbutter / Rotes Zwiebel Chutney / Bratkartoffeln

Rumpsteak / herb butter / red onion chutney / fried potatoes **G**

**Rinderfilet aus Neuseeland** \_\_\_\_\_ 36,90

200 Gramm mit Pfeffersauce / Glasierte Karotten / Kartoffelgratin

Filet of beef / peppersauce / carrots / potatoes au gratin **G**

**Rehrücken** \_\_\_\_\_ 31,90

Preiselbeerjus / Birne / Serviettenklößel

Roast saddle of venison / cranberry jus / pear / „Serviettenklöße“ **G J 5**

**Schweinemedallions** \_\_\_\_\_ 27,90

Jus / Oliven-Tomatenpolenta / Cherrytomaten

Filet of pork / olive-tomato polenta / cherrytomatoes **A C G**

**Schlemmer Teller** \_\_\_\_\_ 33,90

Maishähnchenbrust / Schweinefilet / Rumpsteak

Champignonsauce/ Speckbohnen/ Kartoffelgratin / Salat

Rumpsteak / cornchicken / pork steak /

peppersauce / beans with bacon / potatoes au gratin / salad **G J K**

**Schnitzel vom Eifler Landschwein** \_\_\_\_\_ 23,90

Champignonsauce / Bratkartoffeln / Salat

Pork escalope / mushroom sauce / fried potatoes / salad **A C G J K**

Alle Preise in € inkl. der gesetzlichen MwSt.

Informationen über Inhaltsstoffe und Allergene entnehmen Sie auf Wunsch bitte unserer Allergenkarte.

Informations about admixture & allergenes, please ask the staff.

# DESSERT

**Zitronen Crème Brûlée** \_\_\_\_\_ 9,50

**Limonensorbet / Joghurt-Himbeer Crumble / Zitronenconfit**

**Lemon crème brûlée / limesorbet / yogurt-rasberrycrumble / lemonconfit** A C G

**Panna cotta** \_\_\_\_\_ 9,50

**Himbeercrumble / Kirschorbet / Beeren**

**Panna cotta / raspberrycrumble / cherry sorbet / berries** G

**Nuss Bowl** \_\_\_\_\_ 8,50

**Walnusseis / Schokoladeneis / Haselnusseis / Sahne / Karamellisierte Nüsse**

**Nut Bowl / walnut icecream / chocolat icecream / hazelnut icecream /  
cream / caramalized nuts** A C G E

**Mousse au chocolat** \_\_\_\_\_ 9,50

**Amarenakirschen / Hafer-Vanille Crumble / Creme Fraîche**

**Dark chocolate mousse / amarena cherries / oat-vanilla crumble / crème fraîche** C G E

Alle Preise in € inkl. der gesetzlichen MwSt.

Informationen über Inhaltsstoffe und Allergene entnehmen Sie auf Wunsch bitte unserer Allergenkarte.

Informations about admixture & allergenes, please ask the staff.